

堺の隠れ名物あなご料理

かつて堺の出島界限では、あなご漁が盛んに行われており、
 専門店だけでなく一般の家庭の食卓にもあがるほど、あなごは堺の民に親しまれた魚でした。
 忘れられつつあるその食材を、もう一度堺の名物にしたい。
 そんな熱い思いで、あなご復活に取り組んでいます。



杯目御膳

彩

1,650円(税別) 1日50食限定!

- ・骨煎餅
- ・穴子肝時雨煮
- ・季節のおひたし
- ・穴子の御ひつ膳
- ・だまき玉子
- ・清まし汁
- ・お漬物
- ・シャーベット

全8品

杯目御膳

近

2,300円(税別)

- ・骨煎餅
- ・穴子薄造り
- ・穴子肝時雨煮
- ・穴子小鍋 (弘法大師ゆかりの湧き水使用)
- ・水菜のサラダ
- ・穴子寿司と穴子茶漬け
- ・茶碗蒸し
- ・シャーベット

全8品



杯目御膳

極

3,000円(税別)

- ・骨煎餅
- ・穴子肝時雨煮
- ・水菜のサラダ
- ・穴子薄造りと炙り穴子
- ・茶碗蒸し
- ・穴子八幡巻と季節の炊き合わせ
- ・穴子紙小鍋 (弘法大師ゆかりの湧き水使用)
- ・穴子寿司と穴子茶漬け
- ・シャーベット

全9品



***完全予約制。5名様以上で承ります。3日前までにお電話にてご予約をお願いします。**

竿秤りに似ていることから、秤目(はかりめ)と呼ばれているあなご。

高野山から取り寄せた弘法大師ゆかりの湧き水とあなご卸専門店「松井泉」直送の活きのいいあなごをご堪能ください。



さわやか感覚のCITY HOTEL

SEIUNSO

S A K A I

フリーダイヤル

0120-41-4506

ご予約 TEL 072-241-4545

フロント FAX 072-243-1230

